令和５年度　（１０月分）

アレルギー献立表

＜お知らせ＞

この献立表には、その日に使用する食品と小学校中学年及び中学生の１人分の量、加工品等の成分表を提示してありますのでご確認ください。尚、主食や調味料や使用回数の多いドレッシング、肉加工品、練り製品等は、以下の一覧表で成分内容をご確認ください。

○「主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」

○「年間使用食品アレルギー献立表」

○「年間使用調味料アレルギー一覧」

○「年間使用ドレッシング一覧」

に記載してあります。

調理場で使用している揚げ油について

調理場では、新しい油に交換してから３～４種類の食材を揚げています。毎回、オイルタンクで揚げカスを沈殿させておき、次に使用する時は、沈殿部分を除いた上部のきれいな油を揚げ物機に入れ、足りない分を新油タンクより補充して揚げ物調理を行います。したがって、前に揚げた食材のエキスが残る可能性がありますのでご了承ください。

※食材の都合で献立が変わることがあります。変更の場合は、その都度お知らせ致します。
ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市北部学校給食共同調理場
（ＴＥＬ）０２７９－５３－５５１１

１０月2日(月)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[ハンバーグおろしソース]																															
	ハンバーグ	60.00	80.00																	○	○	○									
	大根おろし	16.00	19.20																												
	しょうゆ	3.30	3.96	○																○											
	穀物酢	1.10	1.32																												
	水	2.50	3.00																												
[かまぼこサラダ]																															
	せん切りごぼう	15.00	18.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	糸かまぼこ	8.00	9.60																												
	こくみ和風ドレッシング	6.00	7.20	○																○	○	○				○					
[えのきともやしのみそ汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	0.80	0.96																○												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	もやし	15.00	18.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	油揚げ	4.00	4.80																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	こまつな	7.00	8.40																												

○：アレルギー対象食品

１０月３日(火)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[かに玉]																															
①	かに玉	40.00	50.00	○		○				○										○	○									○	
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	三温糖	2.00	2.40																												
	清酒	1.00	1.20																												
	中華だしの素	0.30	0.36																												
	片栗粉	0.40	0.48																												
[ホイコーロー]																															
	サラダ油	0.80	0.96																												
	豚もも 脂身なし	35.00	42.00																			○									
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	おろししょうが	0.40	0.48																												
	トウバンジャン	0.20	0.24																												
	清酒	1.00	1.20																												
	三温糖	1.50	1.80																												
	本みりん	2.00	2.40																												
	中華だしの素	1.20	1.44																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	赤みそ	3.00	3.60																	○											
	テンメンジャン	3.00	3.60	○																○											
	キャベツ	40.00	48.00																												
	ピーマン	6.00	7.20																												
	ごま油	0.30	0.36																											○	
	片栗粉	1.50	1.80																												
[大根の中華スープ]																															
	水	194.00	232.80																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	もやし	10.00	12.00																												
	中華だしの素	1.30	1.56																												
	がらスープ	3.00	3.60																		○	○									
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.15	0.18																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	こまつな	5.00	6.00																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

※①のアレルギーについては、次のページに記載してあります

１０月３日(火)

①かに玉

原料組成（１００分比）	%	アレルゲン
鶏卵	60. 42%	卵
チキンスープ	18. 30%	鶏肉
かに身	4. 17%	かに
タピオカ澱粉	3. 52%	
にんじん	3. 12%	
砂糖	2. 35%	
竹の子	2. 08%	
長ねぎ	2. 08%	
椎茸	2. 08%	
植物油脂（大豆・菜種・胡麻油）	0. 81%	大豆・ごま
醸造酢	0. 55%	
醤油	0. 42%	大豆・小麦
醸造調味料	0. 10%	
【チキンスープ内訳】		
チキンエキス		
食塩		
砂糖		
酵母エキス		
ブドウ糖		
玉ねぎ		
デキストリン		
人参		
食用植物油脂（パーム）		

工場コンタミ

卵・乳・小麦
牛肉・豚肉・大豆
りんご・鯖・かに
ゼラチン・ごま

１０月４日(水)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[ココアパン]																															
	ココアパン	50.00	70.00	○			○													○											
[チキンのチーズ焼き]																															
①	チキンチーズの焼き	50.00	70.00	○			○													○	○										
[マカロニサラダ]																															
	ツイストマカロニ	8.00	9.60	○																											
	にんじん	3.00	3.60																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	マヨネーズ(卵不使用)	7.50	9.00																	○											
	食塩	0.10	0.12																												
	穀物酢	0.60	0.72																												
	こしょう	0.01	0.01																												
[野菜スープ]																															
	サラダ油	0.30	0.36																												
	カットウインナー	8.00	9.60																			○									
	おろしにんにく	0.20	0.24																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	いんげん	7.00	8.40																												

○：アレルギー対象食品

①チキンのチーズ焼き５０ｇ(小学校)

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	56.91	鶏肉
植物油脂	10.95	
パン粉	9.07	小麦
チーズ	7.00	乳
砂糖	1.28	
粉末状植物性たん白	0.94	大豆
しょうゆ	0.64	大豆、小麦
食塩	0.55	
乳たん白	0.33	乳
酵母エキス	0.31	
乾燥赤ピーマン	0.08	
乾燥パセリ	0.06	
香辛料	0.02	
塩こうじ	0.02	
乳化剤	0.16	
重曹	0.05	
加工デンプン	0.04	
安定剤(グァーガム)	0.01	
香料	0.00	乳、大豆
カロチノイド色素	0.00	
(調整水)	11.58	

①チキンのチーズ焼き７０ｇ(中学校)

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	58.31	鶏肉
植物油脂	10.97	
パン粉	9.23	小麦
チーズ	5.07	乳
砂糖	1.31	
粉末状植物性たん白	0.96	大豆
しょうゆ	0.66	大豆、小麦
食塩	0.56	
乳たん白	0.34	乳
酵母エキス	0.32	
乾燥赤ピーマン	0.08	
乾燥パセリ	0.06	
香辛料	0.02	
塩こうじ	0.02	
乳化剤	0.12	
重曹	0.06	
加工デンプン	0.04	
安定剤(グァーガム)	0.01	
香料	0.00	乳、大豆
カロチノイド色素	0.00	
(調整水)	11.86	

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン」を含む製品を製造しております。

１０月５日(木)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[赤魚の白醤油焼き]																															
①	赤魚の白醤油焼き	40.00	50.00	○																○											
[茎わかめのきんぴら]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏もも 皮なし	10.00	12.00																		○										
②	茎わかめ	5.00	6.00																												
	せん切りごぼう	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	つきこん	10.00	12.00																												
	さつま揚げ	8.00	9.60																												
	和風だし	0.20	0.24																												
	清酒	1.00	1.20																												
	三温糖	1.50	1.80																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	しょうゆ	2.30	2.76	○																○											
	ごま いり	0.70	0.84																											○	
	ごま油	0.50	0.60																											○	
[麩と小松菜のみそ汁]																															
	水	197.00	236.40																												
	だしパック	1.20	1.44																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	えのきたけ	6.00	7.20																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
③	おつゆ麩	4.00	4.80	○																											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	赤みそ	1.00	1.20																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	こまつな	7.00	8.40																												

○：アレルギー対象食品

①赤魚の白醤油焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
赤魚(アラスカメヌケ)	96.00%	
白醤油	2.40%	小麦・大豆
みりん風調味料	1.00%	
砂糖	0.60%	

②茎わかめ

原材料名	配合（原料を100として）
茎わかめ（三陸産）	100%
アレルギー物質表示	該当なし
コンタミネーション	該当なし

③おつゆ麩

原材料名	配合比
小麦粉	50
小麦たんぱく	49.97

＜アレルゲン物質（28品目）＞

・小麦粉（小麦）

・小麦たんぱく（小麦）

※コンタミはありません。

１０月６日(金)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[パックうどん]																															
	パックうどん	180.00	270.00	○																											
[栗コロッケ]																															
①	栗コロッケ	40.00	60.00	○																○											
	揚げ油	4.00	6.00																												
[和風ツナサラダ]																															
	キャベツ	30.00	36.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	たまねぎ	2.00	2.40																												
	かつお節	1.00	1.20																												
	ツナ油漬け	10.00	12.00																												
	しょうゆ	1.30	1.56	○																○											
	穀物酢	2.30	2.76																												
	上白糖	0.40	0.48																												
[しぶきたうどん汁]																															
	水	225.00	270.00																												
	だしパック	2.00	2.40																○												
	豚もも 脂身なし	10.00	12.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	こんにゃく	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	まいたけ	7.00	8.40																												
	しいたけ	3.00	3.60																												
	油揚げ	6.00	7.20																	○											
	本みりん	3.20	3.84																												
	和風だし	0.80	0.96																												
	清酒	1.00	1.20																												
	しょうゆ	9.50	11.40	○																○											
	こまつな	7.00	8.40																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①栗コロッケ４０ｇ(小学校)

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
じゃがいも	42.3	-
くり	9.6	-
さつまいも	7.2	-
植物油脂	4.4	-
パン粉	10.0	小麦,大豆
小麦粉	2.1	小麦
コーンフラワー	1.4	-
デキストリン	1.4	-
還元水あめ	0.7	-
でん粉	0.1	-
水	15.0	-
調味料	5.8	-

①栗コロッケ６０ｇ(中学校)

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
じゃがいも	40.8	-
くり	9.3	-
さつまいも	7.0	-
植物油脂	4.3	-
パン粉	11.6	小麦,大豆
小麦粉	2.2	小麦
コーンフラワー	1.4	-
デキストリン	1.4	-
還元水あめ	0.7	-
でん粉	0.1	-
水	15.5	-
調味料	5.7	-

※本品製造工場では卵・乳製品を含む製品を製造しております

１０月１０日(火)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[豆腐しゅうまい]																															
①	豆腐しゅうまい	26.00	52.00	○																○		○								○	
[韓国風焼き肉]																															
	ごま油	1.00	1.20																											○	
	おろししょうが	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	コチュジャン	3.00	3.60																	○											
	豚もも 脂身なし	50.00	60.00																			○									
	清酒	1.50	1.80																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	炒めたまねぎ	3.00	3.60																												
	水煮たけのこ	7.00	8.40																												
	三温糖	1.20	1.44																												
	しょうゆ	2.80	3.36	○																○											
	穀物酢	0.80	0.96																												
	にら	3.00	3.60																												
	ごま いり	1.00	1.20																											○	
[春雨のスープ]																															
	水	194.00	232.80																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	中華だしの素	1.50	1.80																												
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20																		○										
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
	はるさめ（サラダ用）	5.00	6.00																												
	きゃべつ	7.00	8.40																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

※①のアレルギーについては、次のページに記載してあります

１０月１０日(火)

①豆腐しゅうまい

原料配合		アレルゲン物質
原材料名	%	
しぼり豆腐	19.73	ごま、大豆
（豆腐用凝固剤を含む）		
たまねぎ	18.33	
豚脂	6.96	豚肉
たらすり身	6.47	
粒状大豆たん白	5.29	大豆
パン粉	4.58	小麦
でん粉	4.53	
大豆油	0.52	大豆
調味料	2.70	
砂糖		
食塩		
風味調味料		
調味料（アミノ酸等）		
水	19.39	
皮	11.50	
小麦粉		小麦
還元水あめ		
大豆粉		大豆
加工デンプン		
水		

●：使用　　△：ラインコンタミ

表示義務（7品目）							任意表示																				
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	クルミ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド
△	△	●		△	△			△				△		△	△	●	△		●			△	△	△	●		

１０月１１日(水)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[黒パン]																															
	黒パン	50.00	70.00	○			○													○											
[ツナオムレツ]																															
①	ツナオムレツ	40.00	50.00	○		○														○						○					
[ポテトサラダ]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
②	ダイスポテト	22.00	26.40																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	たまねぎ	4.00	4.80																												
	マヨネーズ(卵不使用)	10.00	12.00																	○											
	食塩	0.05	0.06																												
	フレンチドレッシング7品目不使用	2.00	2.40																												
[ミネストローネ]																															
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	水	190.00	228.00																												
	大豆　水煮	10.00	12.00																	○											
	トマト缶	15.00	18.00																												
	シェルマカロニ	6.00	7.20	○																											
	トマトケチャップ	6.00	7.20																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	三温糖	0.20	0.24																												
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												

○：アレルギー対象食品

①ツナオムレツ

原材料名	割合(%)	アレルゲン対象原料名
鶏卵	45.08	卵
まぐろ油漬	5.56	大豆
砂糖	3.10	
玉ねぎ	2.89	
大豆油	1.80	大豆
半固体状ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	1.16	卵、大豆、りんご
(ﾏﾖﾈｰｽﾞ)		
食塩	0.40	
しょう油	0.39	大豆、小麦
醸造酢	0.37	
加工ﾃﾞﾝﾌﾟﾝ	4.50	
酸味料	0.09	
水	34.66	

②ダイスポテト

＜配合比＞	(%)	アレルゲン
ばれいしょ	100.0	なし

コンタミネーション

小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

１０月１２日(木)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[ソースカツ]																															
①	とんかつ	40.00	60.00	○																○		○									
	揚げ油	5.00	6.00																												
	清酒	1.90	2.28																												
	本みりん	2.50	3.00																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	ウスターソース	6.00	7.20																												
	トマトケチャップ	1.50	1.80																												
	三温糖	1.00	1.20																												
	水	2.00	2.40																												
[ゆかり和え]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
②	ゆかり	0.30	0.36																												
	浅漬けの素	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.05	0.06																												
[ざくざく]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏もも 皮なし	10.00	12.00																		○										
	清酒	0.80	0.96																												
	こんにゃく	10.00	12.00																												
	ごぼう	7.00	8.40																												
	にんじん	10.00	12.00																												
③	カットさといも	15.00	18.00																												
	水	194.00	232.80																												
	しいたけ	2.00	2.40																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	白みそ	3.00	3.60																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

※①、②、③のアレルギーについては、次のページに記載してあります

１０月１２日(木)

①とんかつ４０ｇ(小学校)

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
豚モモ肉(米国)	50.5	豚肉
食塩	0.4	
ぶどう糖	0.2	
水	13.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	1.5	
(衣)		
パン粉	16.8	小麦、大豆
でん粉	5.1	
大豆粉	φ	大豆
植物油脂	φ	
水	11.6	
(使用添加物)		
増粘剤(グァーガム)	0.1	
pH調整剤	使用	
乳化剤	使用	

①とんかつ６０ｇ(中学校)

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
豚モモ肉(米国)	48.5	豚肉
食塩	0.4	
ぶどう糖	0.2	
水	13.3	
(使用添加物)		
加工デンプン	1.4	
(衣)		
パン粉	18.1	小麦、大豆
でん粉	5.5	
大豆粉	φ	大豆
植物油脂	φ	
水	12.5	
(使用添加物)		
増粘剤(グァーガム)	0.1	
pH調整剤	使用	
乳化剤	使用	

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－
施設	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－

②ゆかり

	原材料名	配合量(%)
1	塩蔵赤しそ (赤しそ、食塩、梅酢)	69.8
2	食塩	16.0
3	砂糖	11.8
4	調味料(アミノ酸等)	1.3
5	酸味料	1.1

＊アレルゲンについて
(28品目対象)　なし

③カットさといも

※本製品の製造工場ではリンゴを使用した製品も製造しております

１０月１３日(金)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[ジョア（ストロベリー）]																															
①	ジョア（スロトベリー）	125.00	125.00				○																								
[背割れコッペパン]																															
	コッペパン背割り	50.00	70.00	○			○													○											
[ロングウインナー]																															
	ロングウインナー	30.00	40.00																			○									
②	パックケチャップ	6.00	6.00																												
[まめまめサラダ]																															
	にんじん	3.00	3.60																												
	むきえだまめ 冷凍	6.00	7.20																	○											
	(冷凍)ブロッコリーミニ	20.00	24.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	大豆　水煮	5.00	6.00																	○											
	和風ドレッシグ	5.00	6.00	○																○	○	○				○					
[オータムシチュー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	若鶏むね 皮なし	20.00	24.00																		○										
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	水	194.00	232.80																												
	さつまいもカット	20.00	24.00																												
	カットほんしめじ	5.00	6.00																												
	調理用普通牛乳	20.00	24.00				○																								
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	ホワイトルウ	8.00	9.60	○			○									○				○		○									
	ベシャメルソース	3.00	3.60	○			○													○											
	コンソメ	1.50	1.80	○																○	○	○									

○：アレルギー対象食品

①ジョア(ストロベリー)

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質※
脱脂粉乳(国内製造)	9.1	乳
いちご果汁	7.0	
砂糖	5.7	
リン酸Ca	1.7	
香料		
安定剤(スクシノグリカン)		
野菜色素		
ビタミンD		
水	76.5	

②パックケチャップ

原材料一般名/原材料添加物物質名	配合率【製品】%	アレルギー物質
トマト	65.9	
糖類	-	
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	18	
ぶどう糖	7	
醸造酢	5	
食塩	3	
たまねぎ	1	
香辛料	0.10	

１０月１６日(月)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[ぎょうざ]																															
①	ぎょうざ	36.00	48.00	○																○	○	○									
[中華丼の具]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろししょうが	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.70	0.84																												
	豚もも 脂身なし	30.00	36.00																			○									
	いか　短冊	15.00	18.00									○																			
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	水煮たけのこ	10.00	12.00																												
	水	170.00	204.00																												
	中華だしの素	1.40	1.68																												
	三温糖	0.40	0.48																												
	清酒	1.00	1.20																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
②	オイスターソース	1.00	1.20																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	ごま油	0.20	0.24																											○	
	片栗粉	4.00	4.80																												
[わかめスープ]																															
	水	190.00	228.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	鶏ガラスープの素	0.70	0.84																		○										
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	カットわかめ	0.70	0.84																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

※①、②のアレルギーについては、次のページに記載してあります

１０月１６日(月)

①ぎょうざ３６ｇ(小学校)

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
野菜（キャベツ）	29.2	－
野菜（たまねぎ）	6.5	－
野菜（にら）	1.3	－
食肉（豚肉）	9.1	豚肉
食肉（鶏肉）	7.1	鶏肉
豚脂	6.5	豚肉
でん粉加工食品	1.3	－
しょうゆ	0.7	小麦,大豆
食塩	0.4	－
酵母エキス	0.3	－
砂糖	0.2	－
しょうがペースト	0.2	－
香辛料	Φ	－
皮（小麦粉）	19.2	小麦
皮（植物油脂）	1.6	大豆
皮（糖類（水あめ混合異性化液糖））	0.4	－
皮（糖類（ぶどう糖））	0.1	－
皮（大豆粉）	0.1	大豆
皮（粉末状植物性たん白）	0.1	大豆
皮（醸造酢）	Φ	小麦
皮（発酵調味料）	Φ	－
皮（しょうゆ）	Φ	小麦,大豆
水	11.0	－
加工デンプン	4.3	－
炭酸Ｃａ	0.4	－
ピロリン酸鉄（0.058）	Φ	－
調味料（アミノ酸）	Φ	－
乳化剤	Φ	大豆
トレハロース	Φ	－
ｐＨ調整剤	Φ	－

①ぎょうざ４８ｇ(中学校)

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
野菜（キャベツ）	28.1	－
野菜（たまねぎ）	6.2	－
野菜（にら）	1.2	－
食肉（豚肉）	8.7	豚肉
食肉（鶏肉）	6.8	鶏肉
豚脂	6.2	豚肉
でん粉加工食品	1.2	－
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	－
酵母エキス	0.3	－
砂糖	0.2	－
しょうがペースト	0.2	－
香辛料	Φ	－
皮（小麦粉）	19.9	小麦
皮（植物油脂）	1.7	大豆
皮（糖類（水あめ混合異性化液糖））	0.4	－
皮（糖類（ぶどう糖））	0.1	－
皮（大豆粉）	0.1	大豆
皮（粉末状植物性たん白）	0.1	大豆
皮（醸造酢）	Φ	小麦
皮（発酵調味料）	Φ	－
皮（しょうゆ）	Φ	小麦,大豆
水	11.9	－
加工デンプン	5.4	－
炭酸Ｃａ	0.3	－
調味料（アミノ酸）	Φ	－
ピロリン酸鉄（0.056）	Φ	－
乳化剤	Φ	大豆
トレハロース	Φ	－
ｐＨ調整剤	Φ	－

本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造いたしております

②オイスターソース

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料 ※1
魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)	33.1	
砂糖	12.9	
かき	10.2	
たん白加水分解物	10.2	
こんぶエキス	7.9	
酵母エキス	5.3	
水あめ	3.2	
食塩	3.0	
※ 酒精	3.0	
※ 増粘剤(加工でん粉)	1.7	
(水)	9.5	

１０月１７日(火)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[さばの文化干し]																															
①	さばの文化干し	40.00	50.00																○												
[秋野菜の煮物]																															
	サラダ油	0.30	0.36																												
	鶏もも 皮なし	20.00	24.00																		○										
	清酒	1.00	1.20																												
	こんにゃく	15.00	18.00																												
	カットほんしめじ	5.00	6.00																												
	水煮れんこんスライス	15.00	18.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
②	カットさといも	20.00	24.00																												
	和風だし	0.40	0.48																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	本みりん	1.00	1.20																												
	冷凍カットいんげん	5.00	6.00																												
[さつまいものみそ汁]																															
	だしパック	1.20	1.44																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	さつまいもカット	20.00	24.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	赤みそ	3.00	3.60																	○											
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①さばの文化干し

原料	配合率%
サバ	97.0
食塩	3.0

アレルギー食品の有無
さば

弊社工場では小麦、乳成分、大豆、ゴマ、サバ、サケ、イカを使用した製品を製造しております。

②カットさといも

※本製品の製造工場ではリンゴを使用した製品も製造しております

１０月１８日(水)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[パーカーハウス]																															
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○													○											
[メンチカツ]																															
①	メンチカツ	50.00	60.00	○																○		○									
	揚げ油	5.00	6.00																												
②	パックソース	5.00	5.00																	○						○					
[青菜とチーズのサラダ]																															
	ダイスチーズ	3.00	3.60				○																								
	もやし	25.00	30.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	こまつな	10.00	12.00																												
	にんじん	2.00	2.40																												
	イタリアンドレッシング	5.00	6.00	○																○	○	○				○					
[いかボールスープ]																															
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	えのきたけ	5.00	6.00																												
③	いかボール	20.00	24.00									○								○											
	おろししょうが	0.10	0.12																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	こしょう	0.02	0.02																												
	食塩	0.20	0.24																												
	はくさい	10.00	12.00																												

○：アレルギー対象食品

※①、②、③のアレルギーについては、次のページに記載してあります

１０月１８日(水)

①メンチカツ

原材料名	単位%	アレルギー物質
豚肉	49.0	豚肉
玉葱	15.9	
食塩	0.4	
砂糖	0.2	
胡椒	0.06	
ナツメグ	0.04	
馬鈴薯澱粉	2.1	
パン粉	1.7	小麦
(衣)		
パン粉	13.4	小麦
小麦粉		小麦
とうもろこし澱粉		
粉末状大豆たん白	7.4	大豆
植物油脂(菜種)		
食塩		
水	9.8	

本品製造工場では
卵・乳・えび・牛肉・鶏肉・いか・さけ・ゼラチン・ごまを含む製品を製造しております。

②パックソース

表示原料名	配合率	アレルギー物質
野菜・果実	46.4	
トマト		―
プルーン		―
りんご		りんご
レモン		―
にんじん		―
たまねぎ		―
醸造酢	26.4	―
砂糖類	26.0	
ぶどう糖果糖液糖		―
砂糖		―
食塩	5.6	―
澱粉	2.6	―
酵母エキス	0.5	大豆
香辛料	0.2	―
水	―	

③いかボール

原材料名	配合(%)	アレルゲン物質
魚肉すりみ	44.59	対象外
いか	11.15	いか
馬れいしょでん粉	8.92	対象外
砂糖	2.23	対象外
大豆たん白	1.03	大豆
食塩	1.34	対象外
なたね油	0.51	対象外
加水	30.23	対象外

工場内コンタミ原材料名
この製品は、えび、かに、小麦、卵、乳製品、いか、牛肉、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉を使用する工場で製造しております。

１０月１９日(木)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[とりの照り焼き]																															
	鶏もも　切り身　皮付き	50.00	60.00																		○										
	おろししょうが	1.00	1.20																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	しょうゆ	4.80	5.76	○																○											
	清酒	0.80	0.96																												
	水	22.50	27.00																												
[おかか和え]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	もやし	25.00	30.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	かつお節	0.60	0.72																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	穀物酢	0.50	0.60																												
[田舎汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
①	カットさといも	10.00	12.00																												
	きざみ干しいたけ	0.40	0.48																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	油揚げ	3.00	3.60																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	こまつな	7.00	8.40																												
[ふりかけ]																															
②	野菜ふりかけ	2.50	2.50	○																○										○	

○：アレルギー対象食品

※①、②のアレルギーについては、次のページに記載してあります

１０月１９日(木)

①カットさといも

※本製品の製造工場ではリンゴを使用した製品も製造しています

②野菜ふりかけ

原材料／添加物	配合割合(%)
調味顆粒	57.93
砂糖	(16.55)
食塩	(13.93)
麦芽糖	(11.59)
小麦粉	(9.54)
鰹節粉	(3.33)
抹茶	(1.41)
醤油	(1.04)
鰹節エキス	(0.47)
酵母エキス	(0.07)
ごま	19.82
フレーク	8.45
小麦粉	(4.13)
でん粉	(2.15)
食塩	(0.62)
砂糖	(0.53)
植物油脂	(0.38)
かぼちゃ	(0.32)
ほうれん草	(0.16)
人参	(0.16)
わかめ	3.74
海苔	0.37
L-グルタミン酸ナトリウム	8.261
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	0.287
5'-イノシン酸二ナトリウム	0.016
グリシン	0.006
コハク酸二ナトリウム	0.005
DL-アラニン	0.002
クエン酸三ナトリウム	0.002
カラメル色素	0.930
クチナシ色素	0.125
紅麹色素	0.031
ビタミンE	0.020
カロチノイド色素	0.003
クエン酸	0.002
(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	-

<食物アレルギー物質>該当する物質に○

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
		○										

キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
			○			○								

本製品で使用している海苔、わかめは、えび、かにの生息域で採取しています

１０月２０日(金)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[パックラーメン]																															
	パックラーメン	180.00	270.00	○																											
[肉まん]																															
①	肉まん	35.00	35.00	○					○							○				○	○	○								○	
バンバンジーサラダ]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	サラダチキン	10.00	12.00																		○										
	棒々鶏ドレッシング	6.00	7.20	○																○										○	
[とんこつラーメンスープ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚もも 脂身なし	15.00	18.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	なると	5.00	6.00																												
②	水煮メンマ	10.00	12.00																												
	水	250.00	300.00																												
	きざみ干しいたけ	0.40	0.48																												
	中華だしの素	0.80	0.96																												
	がらスープ	1.00	1.20																		○	○									
③	豚骨ラーメンスープの素	16.80	20.16	○																○		○									
	根深ねぎ	10.00	12.00																												
	はくさい	10.00	12.00																												

○：アレルギー対象食品

①肉まん

原材料	アレルギー物質
小麦粉	小麦
たまねぎ	-
砂糖	-
豚肉	豚肉
たけのこ	-
豚脂	豚肉
粒状大豆たん白	大豆
しょうゆ	小麦、大豆
ラード	-
ばれいしょでん粉	-
パン粉	小麦、大豆
イースト	-
ソテーオニオン	-
食塩	-
シーズニングパウダー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
清酒	-
オイスターソース	-
ごま油	ごま
しょうがペースト	-
にんにくペースト	-
牛脂	牛肉
しいたけ	-
香辛料	-
えび醤	えび
膨張剤	-

アレルギーコンタミ表示　本品製造ラインでは、乳成分を含む製品を生産しています。

②水煮メンマ

原料名	配合%
メンマ	80.843
加水	19.021
塩	0.119
pH調整剤	0.017
漂白剤	微量

※アレルギー　なし

③豚骨ラーメンスープの素

原材料名	アレルギー情報	
	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
ポークエキス		豚肉
食塩		
醤油	小麦	大豆
豚脂		
大豆油		大豆
砂糖		
オニオンエキス		
にんにく		
香味油		
胡椒	小麦	
酵母エキス		
蛋白加水分解物	小麦	大豆
調味料(アミノ酸等)		
カラメル色素		
増粘剤(キサンタンガム)		
酸化防止剤(ビタミンE)		
(原料水)		

１０月２３日(月)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[麦ご飯]																															
	無圧ペン麦ご飯	70.00	110.00																												
[こんにゃくサラダ]																															
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	(冷凍)ブロッコリーミニ	10.00	12.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	青じそドレッシング	5.00	6.00																	○											
[ぐんまの和風カレー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.70	0.84																												
	豚もも 脂身なし	20.00	24.00																			○									
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	ごぼう	5.00	6.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	水	220.00	264.00																												
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	アップルソース	4.00	4.80																							○					
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	バーモントカレー	14.00	16.80	○			○													○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	6.00	7.20	○			○													○	○										
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
[ミニアセロラゼリー]																															
①	ミニアセロラミニゼリー	22.00	22.00																												

○：アレルギー対象食品

①ミニアセロラゼリー

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	25.000	
アセロラ濃縮果汁 ※生果汁換算10%	2.000	
還元水あめ	1.400	
ゲル化剤（増粘多糖類・・・キサンタンガム、ジェランガム、カラギナン、コンニャクイモ抽出物）、乳酸カルシウム、デキストリン）	0.730	
酸味料（クエン酸、クエン酸Na）	0.400	
ムラサキイモ色素・トウガラシ色素	0.160	
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.103	
香料（アセロラフレーバー）	0.100	
消泡剤（加工助剤） ※ラベル表示不要	0.030	
クチナシ赤色素	0.020	
水	70.057	

【同一工場内で使用されるアレルゲン】
☐ 小麦 ☐ そば ☑ 卵 ☑ 乳 ☐ 落花生 ☐ えび ☐ かに ☐ いか ☐ いくら ☐ あわび
☐ さけ ☐ さば ☑ 牛肉 ☑ 鶏肉 ☑ 豚肉 ☐ くるみ ☑ 大豆 ☐ まつたけ ☐ やまいも
☑ オレンジ ☐ キウイフルーツ ☑ もも ☑ りんご ☑ バナナ ☑ ゼラチン ☐ 魚介類
☐ ごま ☐ カシューナッツ ☐ アーモンド
※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

１０月２４日(火)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[上州かみなりごはん]																															
	上州かみなりごはん	70.00	100.00	○																○	○										
[たれつき肉団子]																															
①	たれつき肉団子	60.00	60.00	○																○	○	○				○				○	
[浅漬け]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	はくさい	20.00	24.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	浅漬けの素	5.00	6.00	○																○											
	食塩	0.10	0.12																												
[ふるさと汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	0.80	0.96																○												
	豚もも 脂身なし	10.00	12.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	しいたけ	4.00	4.80																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	油揚げ	2.00	2.40																	○											
	こんにゃく	10.00	12.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	清酒	1.00	1.20																												
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	3.00	3.60																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①たれつき肉団子

原　料　配　合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	20.05	鶏肉
豚肉	1.67	豚肉
たまねぎ	16.71	
パン粉	5.67	小麦
粉末状植物性たん白	1.00	大豆
豚脂	2.23	豚肉
粒状植物性たん白	2.13	大豆
食塩	0.40	
たん白自己消化物	0.20	
植物油脂	0.13	ごま
香辛料	0.07	
加工デンプン	2.00	
調味料(アミノ酸)	0.27	
カラメル色素	0.23	
ピロリン酸第二鉄	0.04	
砂糖	4.73	
しょうゆ	4.16	小麦、大豆
発酵調味料	3.49	
醸造酢	0.92	りんご
トマトケチャップ	0.45	
おろししょうが	0.13	
たん白自己消化物	0.09	
酵母エキス	0.03	
増粘剤(加工デンプン)	1.26	
調味料(アミノ酸)	0.57	
カラメル色素	0.18	
なたね油	2.73	
(調整水)	28.46	

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、魚醤(魚介類)」を含む製品を製造しております。

１０月２５日(水)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[こめっこパン]																															
	こめっこパン	50.00	70.00	○			○													○											
[厚焼きたまご]																															
①	厚焼き卵	50.00	62.50	○		○														○											
[ごま酢あえ]																															
	サラダチキン	10.00	12.00																		○										
	もやし	30.00	36.00																												
	にんじん	7.00	8.40																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	キャベツ	13.00	15.60																												
	しょうゆ	2.70	3.24	○																○											
	穀物酢	1.50	1.80																												
	上白糖	1.30	1.56																												
	ごま油	0.30	0.36																											○	
	すりごま	1.00	1.20																											○	
[おっきりこみ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	鶏もも 皮なし	10.00	12.00																		○										
	ごぼう	5.00	6.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	水	210.00	252.00																												
②	カットさといも	15.00	18.00																												
	しいたけ	2.00	2.40																												
	カットほんしめじ	3.00	3.60																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
③	おっきりこみ	30.00	36.00	○																											
	しょうゆ	5.00	6.00	○																○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	はくさい	7.00	8.40																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
[あん＆マーガリン]																															
④	あん＆マーガリン	11.00	11.00				○													○											

○：アレルギー対象食品

※①、②、③、④のアレルギーについては、次のページに記載してあります

１０月２５日(水)

①厚焼き卵

原材料	原材料	配合(%)	原材料	配合(%)
配合率(%)	液全卵	76.87	醤油	1.85
	砂糖	9.78	食塩	1.25
	だし汁	6.52	加工澱粉	0.6
	みりん	2.95	酸味料	0.18

卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	
○		○					
推奨21品目							
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも
		○					
やまいも	リンゴ	ゼラチン	ごま	カシューナッツ			
コンタミネーション	本品製造工場では、「乳」を含む製品を生産しています。						

②カットさといも

※本製品の製造工場ではリンゴを使用した製品も製造しております

③おっきりこみ

原料名	配合比(%)
小麦粉	75.30
水(季節変動あり)	24.70

アレルギー物質　小麦
コンタミネーション　卵

コンタミ防止策
コンタミ表示「本品製造工場では、卵を含む製品を製造しています。」 同一ラインで「卵白」を使用した中華麺を生産する場合は、先にうどんの生産を致します。また中華麺生産後のライン清掃は、分解清掃を実施しております。 そばにつきましては、現在別工場での生産となっておりますので、混入の可能性はございません。

④あん＆マーガリン

原材料名	配合(%)	アレルゲン
あん:		
砂糖	47	
あずき	30	
還元水あめ	23	
増粘多糖類	少量	
マーガリン:		
食用植物油脂	41	
食用精製加工油脂	41	
食塩	少量	
バターミルクパウダー	少量	乳成分
乳化剤	少量	大豆
香料	少量	乳成分
酸化防止剤(ビタミンE)	少量	
カロチノイド色素	少量	
水	16	

１０月２６日(木)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[しぶきた丼の具]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろししょうが	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.30	0.36																												
	豚もも 脂身なし	45.00	54.00																			○									
	しらたき	25.00	30.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	もやし	10.00	12.00																												
	まいたけ	5.00	6.00																												
	和風だし	0.40	0.48																												
	清酒	1.00	1.20																												
	三温糖	3.00	3.60																												
	しょうゆ	4.80	5.76	○																○											
	赤ピーマン	2.00	2.40																												
	黄ピーマン	2.00	2.40																												
	片栗粉	1.00	1.20																												
[呉汁]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	ごぼう	8.00	9.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	水	190.00	228.00																												
①	カットさといも	15.00	18.00																												
	大豆　水煮	20.00	24.00																	○											
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	豆乳	10.00	12.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	4.50	5.40																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	ほうれん草	5.00	6.00																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
[りんご]																															
	りんご	61.20	61.20																							○					

○：アレルギー対象食品

①カットさといも

※本製品の製造工場ではリンゴを使用した製品も製造しております

１０月２７日(金)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[シュガーあげパン]																															
	ツイストパン	40.00	60.00	○			○													○											
	揚げ油	4.00	6.00																												
	上白糖	2.00	2.40																												
	グラニュー糖	6.00	7.20																												
①	粉糖	0.05	0.06																												
[カラフルサラダ]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	(冷凍)ブロッコリーミニ	25.00	30.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	コールスロードレッシング	7.00	8.40																												
[とり肉と野菜のトマト煮]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	鶏もも 皮なし	35.00	42.00																		○										
	白ワイン	2.00	2.40																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	カットほんしめじ	7.00	8.40																												
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	じゃがいも	35.00	42.00																												
	大豆　水煮	10.00	12.00																	○											
	シェルマカロニ	5.00	6.00	○																											
	トマト缶	45.00	54.00																												
	トマトケチャップ	4.70	5.64																												
	トマトピューレー	4.00	4.80																												
	中濃ソース	1.50	1.80																												
	食塩	0.10	0.12																												
	こしょう	0.04	0.05																												
	コンソメ	1.40	1.68	○																○	○	○									
	三温糖	0.47	0.56																												
②	マリナラソース	5.00	6.00																	○											
	キャベツ	15.00	18.00																												
	ドライパセリ	0.03	0.04																												
ヨーグルト]																															
③	ヨーグルト	70.00	70.00				○																				○				

○：アレルギー対象食品

①粉糖

配合原料	配合比率	アレルゲン
グラニュ糖（精製糖、ビート糖の単体、もしくは併用）	98.0%	対象外
マルトデキストリン	2.0%	対象外

②マリナラソース

原材料名/添加物名	配合率(%)	アレルギー物質
トマト（輸入）	77.09	
たまねぎ	6	
大豆油	4	大豆
ワイン	4	
セロリ	4	
砂糖	3	
食塩	1	
アサリエキス	0.29	
にんにく	0.28	
香辛料	0.18	
クエン酸	0.12	
塩化カルシウム	0.04	

③ヨーグルト

原材料名	配合割合(%)	アレルギー物質※
脱脂粉乳	7.1	乳
（国内製造）		
ぶどう糖果糖液糖	6.6	
砂糖	2.2	
全粉乳	1.9	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
乳酸カルシウム	1.2	
香料		
ピロリン酸鉄		
水	80.4	

10月３０日(月)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[焼きかまチーズ]																															
①	焼きかまチーズ	40.00	40.00				○																								
[塩ナムル]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	きゅうり	17.00	20.40																												
	香味塩ドレッシング	7.00	8.40	○																○	○									○	
[マーボー豆腐]																															
	ごま油	1.00	1.20																											○	
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	おろししょうが	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	30.00	36.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	トウバンジャン	0.45	0.54																												
	赤みそ	5.00	6.00																	○											
	しょうゆ	2.20	2.64	○																○											
	三温糖	1.50	1.80																												
	中華だしの素	1.10	1.32																												
	冷凍豆腐	70.00	84.00																	○											
	根深ねぎ	8.00	9.60																												
	にら	4.00	4.80																												
	片栗粉	2.30	2.76																												

○：アレルギー対象食品

①焼きかまチーズ

＜配合比＞	(%)	アレルゲン
スケトウダラすり身	56.7	
水	17.5	
でん粉	10.5	
チーズフード	10.0	乳
ラード	1.7	
食塩	1.2	
ぶどう糖	1.1	
砂糖	0.9	
酵母エキス	0.4	

コンタミの可能性のあるアレルゲン：えび・かに

10月３１日(火)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[プチプチサラダ]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
①	海藻麺	3.00	3.60																												
	イタリアンドレッシング(7品目不使用)	6.00	7.20																												
[きのこストロガノフ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	15.00	18.00																			○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	おろししょうが	0.50	0.60																												
	たまねぎ	45.00	54.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	210.00	252.00																												
	エリンギ	5.00	6.00																												
	カットほんしめじ	7.00	8.40																												
	赤ワイン	1.00	1.20																												
	トマト缶	5.00	6.00																												
	トマトピューレー	15.00	18.00																												
	トマトケチャップ	4.00	4.80																												
	中濃ソース	0.70	0.84																												
	テミグラスソース	5.00	6.00	○																○	○										
	ビーフシチューの素	5.00	6.00	○			○													○	○	○									
	ハヤシルウ	14.00	16.80	○																○		○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	グリンピース 冷凍	3.00	3.60																												
[ブルーベリーゼリー]																															
②	ブルーベリーゼリー	30.00	30.00																												

○：アレルギー対象食品

①海藻麺

使用原材料名	配合比	アレルギー物質（28品目）
アルギン酸ナトリウム	4.6 %	該当無し
食塩	0.4 %	該当無し
水	95.0 %	該当無し
塩化カルシウム	φ	該当無し

②ブルーベリーゼリー

原料配合（%）		アレルギー物質該当原材料
原材料名	%	
グラニュー糖	12.00	
ブルーベリーピューレ	7.00	
果糖	4.00	
粉あめ	2.00	
ゲル化剤（増粘多糖類）	1.30	
乳酸カルシウム	0.81	
ピロリン酸第二鉄	0.44	
香料	0.40	
酸味料	0.15	
ビタミンC	0.10	
水	71.80	